

LES VINS DU VULLY

Cette petite région de 150 hectares s'est faite connaître par ses vins, régulièrement primés dans les concours et plébiscités par les critiques. Voici quelques cuvées essentielles dans la création de la réputation de la région.

1 Cru de l'Hôpital Pinot Noir de Mur

Issu d'une sélection parcellaire sur le territoire du village de Mur, ce Pinot racé et élégant illustre le talent de Christian Vessaz. Le premier millésime, 2012, s'est classé en tête de notre dégustation de novembre 2013. Le même a été noté 88 points sur 100 par Stephan Reinardt lors de la dégustation de Pinot Noir suisses du Wine Advocate de janvier 2014.

Prix: 32 francs

2 Domaine Chervet Chasselas

Le millésime 2013 a remporté le titre de Champion du Monde 2014 du Mondial du Chasselas devant près de 500 concurrents. Élégance, finesse et équilibre sont concentrés dans ce blanc vendu moins de dix francs.

Prix: 9.50 francs

3 Domaine Chervet Arzille Blanc

Le millésime 2011 de cet assemblage de Sauvignon Blanc, de Pinot Gris et de Freiburger a remporté la catégorie des assemblages blancs au Grand Prix du Vin Suisse 2013. Le millésime précédent s'était classé quatrième du même concours.

Prix: 19.80 francs

4 Château de Praz Traminer

Niveau concours, le Chasselas du domaine s'est distingué sur les podiums d'Expovina comme du Grand Prix du Vin Suisse. Pourtant, notre coup de cœur va au Traminer, merveille d'équilibre entre vinosité et expression qu'il faut acheter jeune et boire à maturité.

Prix: 21 francs

5 Cave des Marnes Pinot Noir

Encore un excellent rapport qualité-prix pour un rouge fruité, sapide et équilibré. Servi lors de l'intronisation de l'auteur à la Confrérie du Guillon, ce vin donne une idée du potentiel du Pinot dans le Vully.

Prix: 12.70 francs

6 Domaine du Vieux-Moulin Freiburger

Un classique toujours vinifié avec précision qui offre une vision claire du potentiel de ce cépage aromatique à la bouche assez généreuse. Une année de garde lui permet de gagner en harmonie.

Prix: 20 francs

7 Madeleine Ruedin

Chasselas Belles Rives

L'élevage en amphore donne du gras et des notes minérales à ce Chasselas d'une remarquable densité. Sapide et frais, cette cuvée rencontre beaucoup de succès en restauration.

Prix: 11.50 francs

8 Javet & Javet Les attachés

Un extrabrut de Pinot Noir qui ravira les amateurs d'effervescents sans concessions. De la tension, de la vivacité et de la finesse dans un habillage épuré et élégant.

Prix: 30 francs

9 Le Petit Château Colline 1789

Fabrice Simonet aime travailler ses rouges en barriques. Ce Gamay élevé en chêne américain offre de la concentration et de la générosité. Un mariage qui lui a valu l'une des rares grandes médailles d'or du Mondial du Gamay 2013.

Prix: 21 francs

10 Cru de l'Hôpital Traminer de Fichillien

Les raisins entiers de ce Gewürztraminer macèrent trois mois dans une barrique pour donner une incomparable vinosité à ce blanc sec. Complexité et puissance caractérisent une création qui force à regarder ce cépage aromatique d'un autre œil.

Prix: 38 francs

11 Vessaz & Javet Premier

Assemblage de Gamaret, de Malbec et de Merlot passerillé du millésime 2009, ce vin qui n'a été produit qu'une année est signé Etienne Javet et Christian Vessaz. Manifeste politique, autant que prouesse œnologique, il entendait montrer le potentiel de la région à créer et à commercialiser (300 francs le carton de six) des vins haut de gamme.

Prix: épuisé

12 Cave de la Tour Tryptique

Connue pour ses Chasselas, la famille Biolley élabore aussi un assemblage savoureux de Diolinoir, Gamaret et Pinot Noir élevé sous bois. Un rouge généreux et expressif au boisé maîtrisé.

Prix: 17 francs

